# 真空 内釜 圧力IH炊飯ジャー保証書

持込修理

取扱説明書、本体表示などの注意書きに従った使用状態で保証期間内に故障した場合には、無料修理いたします。製品と本書をご持参のうえ、お買い上げの販売店にお申しつけください。製品のある場所での出張修理や製品輸送の場合は、出張料や輸送料などの実費を申し受けます。

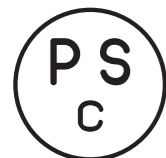
| 型名 | NP-JC10/NP-JC18 | 修理メモ |
|---|---|---|
| ●お客様 | お名前 ☎ | |
| | ご住所 〒 | |
| ●お買い上げ日 年 月 日 | ●販売店名・住所 | |
| 保証期間 お買い上げ日より 本体1年 なべフッ素加工 3年 | ☎ | |

●印欄に記入のない場合は無効となりますから、必ずご確認ください。
なべを交換される場合は右記の部品番号をご連絡ください。[なべ(1.0Lサイズ)B306-6B・なべ(1.8Lサイズ)B307-6B]

1. ご転居、ご贈答などで、お買い上げ販売店にお申しつけできない場合は、弊社のお客様ご相談窓口にお申しつけください。
2. 保証期間内でも次の場合には有料修理になります。
   (イ)使用上の誤り、および改造や不当な修理による故障および損傷。
   (ロ)お買い上げ後の輸送・移動・落下などによる故障および損傷。
   (ハ)火災、地震、水害、落雷、その他の天災地変、および公害、塩害、ガス害(硫化ガスなど)、異常電圧、指定外の使用電源(電圧、周波数)などによる故障および損傷。
   (ニ)一般家庭用以外(たとえば業務用の長時間使用、車輌、船舶へのとう載)に使用された場合の故障および損傷。
   (ホ)本書のご提示がない場合。
   (ヘ)本書にお買い上げ年月日、お客様名、販売店名の記入のない場合あるいは字句を書きかえられた場合。
   (ト)消耗部品の交換。
   (チ)下記の使い方をした場合のなべ内面フッ素加工のふくれ、はがれなど
   ・食器洗いのため、スプーンや食器などかたいものを入れたり、洗ったりした場合。
   ・なべのお手入れに、たわしやみがき粉などを使った場合。
   ・なべの中で酢を使った場合。
   ・お買い上げ後の落下や輸送などで生じたへこみ
   ・その他取扱説明書、本体貼付ラベルなどの記載事項にそわない使い方をした場合。
3. 本書は日本国内においてのみ有効です。
   This warranty is valid only in Japan.
4. 本書は盗難・火災などの不可抗力以外で紛失された場合は、再発行いたしませんので大切に保存してください。

●お客様にご記入いただいた記載内容は、保証期間内のサービス活動およびその後の安全点検活動のために利用させていただく場合がございますので、ご了承ください。
●この保証書は、本書に明示した期間・条件のもとにおいて無料修理をお約束するものです。従ってこの保証書によって保証書を発行している者(保証責任者)、およびそれ以外の事業者に対するお客様の法律上の権利を制限するものではありませんので、保証期間経過後の修理などについてご不明の場合は、お買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にお問い合わせください。

象印マホービン株式会社
〒530-8511 大阪市北区天満1丁目20番5号 ☎(06)6356-2391

## 圧力炊飯するため PSマーク・SGマーク取得

### PSマーク

経済産業省が定めた「消費生活用製品安全法」の家庭用の圧力なべおよび圧力がまの安全基準に適合していることを示します。

### SGマーク

製品安全協会が定めた認定基準に合格したことを示し、万一製品の欠陥による人身事故が生じた場合、賠償措置がとられます。

NP-JC型 Ⓒ

NP-JC

ZOJIRUSHI

家庭用

# 真空 内釜 圧力IH炊飯ジャー 極(きわ)め炊き

## 型名 NP-JC10型 1.0Lサイズ
## NP-JC18型 1.8Lサイズ

# 取扱説明書・お料理ノート

**●圧力IH炊飯ジャーは内部が高圧になるため、取り扱いを誤ると危険ですので、この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。**

●このたびは、お買い上げいただき、まことにありがとうございました。
**●お読みになったあとは、大切に保存してください。**

保証書つき

もくじ

# 安全上のご注意 必ずお守りください

●ここに表した注意事項は、あなたや他の人々への危害や損害を未然に防止するためのものです。
●いずれも安全に関する重要な内容ですので、必ずお守りください。

| | |
|---|---|
| ⚠警 告 | 取り扱いを誤った場合、死亡または重傷※1を負うことが、想定される内容を表します。 |
| ⚠注 意 | 取り扱いを誤った場合、傷害※2または物的損害※3の発生が、想定される内容を表します。 |

※1 重傷とは、失明・けが・やけど（高温・低温）・感電・骨折・中毒などで、後遺症が残るものおよび治療に入院・長期の通院を要するものをさします。
※2 傷害とは、治療に入院・長期の通院を要さないけが・やけど・感電などをさします。
※3 物的損害とは、家屋・家財および家畜・ペットなどにかかわる拡大損害をさします。

注意
△ 記号は、警告・注意を促す内容があることを告げるものです。
具体的な注意内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

禁止
⊘ 記号は、禁止の行為であることを告げるものです。
具体的な禁止内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

指示
● 記号は、行為を強制したり指示したりする内容を告げるものです。
具体的な指示内容は図の中や近くに文章や絵で表します。

## ⚠ 警 告

### 圧力炊飯を安全にするために

炊飯中に圧力がかかるため取り扱いを誤ると危険です。

内容物がふき出して、やけど・けがをする恐れがあります。

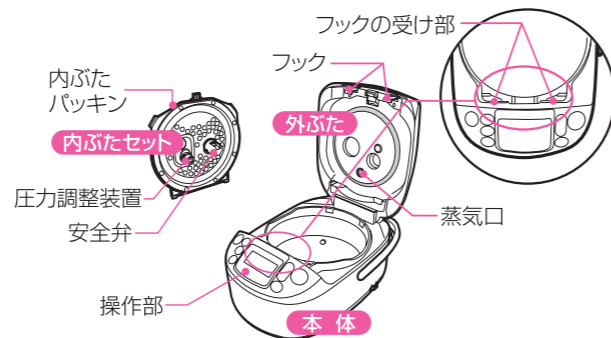
**取扱説明書・お料理ノートに記載の炊飯・保温・ケーキメニュー以外の用途に使わない**

蒸気経路が詰まり、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開く恐れがあります。
- 分量の増えるねりもの（はんぺんなど）や煮豆などの豆類を主に使う料理
- 急激に泡の出る重そうなどを使う料理
- のり状になるカレーやシチューのルーなどの料理
- 多量の油を入れる料理
- ジャムなどの泡立つ料理
- 食材をポリ袋などに入れて加熱する料理
- クッキングシートなどの落としぶたを入れた料理や蒸し物
- 目詰まりしやすいアマランサスなどの雑穀を混ぜた炊飯
- 「七草がゆ」などの青菜入りのおかゆは最初から青菜を入れて炊かない

**圧力炊飯中は絶対に外ぶたを開けたり移動させない**

**圧力炊飯まえに、フックの周囲・フックの受け部・本体と外ぶたの間・内ぶたパッキン・圧力調整装置・安全弁・蒸気口の周囲に米粒や異物がないことを確認し、外ぶたは「カチッ」と音がするまで確実に閉める**

米粒や異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開く恐れがあります。

**炊飯の途中に外ぶたを開ける場合は、操作部の圧力表示が消えているのを確認してから、外ぶたを開ける**

**改造はしない。また、修理技術者以外の人は分解したり修理をしない**

火災・感電・けがの原因になります。修理はお買い上げの販売店または弊社のお客様ご相談窓口にご相談ください。

**蒸気口に手を触れない**

やけどをすることがあります。
特に乳幼児にはさわらせないようご注意ください。

●お買い上げの製品と本書に記載したイラストは異なることがあります。

**ぬれた手で差込みプラグを抜き差ししない**

感電・けがをすることがあります。

**電源コードや差込みプラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない**

感電・ショート・発火の原因になります。

**電源コードを傷つけない**

無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、挟み込んだり、加工したりすると電源コードが破損し、火災・感電の原因になります。

**交流100V以外では使用しない**

火災・感電の原因になります。

**差込みプラグに蒸気を当てない**

コンセントに差した差込みプラグに蒸気を当てるとショート・発火の原因になります。
スライド式テーブルでは差込みプラグに蒸気が当たらない位置でお使いください。

**差込みプラグはコンセントの奥までしっかり差し込む**

感電・ショート・発煙・発火の原因になります。

**定格15A以上のコンセントを単独で使う**

他の器具と併用すると分岐コンセント部が異常発熱して発火することがあります。

**差込みプラグの刃（プラグの先端）および刃の根元にほこりが付着している場合は、よくふく**

火災の原因になります。

**異常・故障時には直ちに使用を中止する** 発煙・発火・感電の恐れがあります。

- 差込みプラグ・電源コードが異常に熱くなる
- 電源コードに傷がついたり、触れると通電したりしなかったりする
- 本体が変形したり、異常に熱い
- 本体から煙が出たり、焦げくさいにおいがする
- 本体の一部が割れたり、ゆるみやがたつきがある
- 炊飯中、底部のファンが回っていない

→ **すぐに差込みプラグを抜いて、販売店へ点検・修理を依頼してください。**

**吸・排気口やすき間にピンや針金および金属物などの異物を入れない**

感電・異常動作してけがをすることがあります。

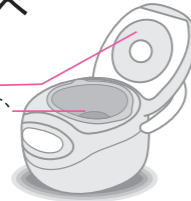
# 安全上のご注意 必ずお守りください つづき

## ⚠ 警　告

**水につけたり、水をかけたりしない**
**本体内部にも水を入れない**
ショート・感電の恐れがあります。

**子供だけで使わせたり幼児の手の届くところで使わない**
やけど・感電・けがをする恐れがあります。

## ⚠ 注　意

**使用中や使用直後は、高温部に触れない**
**また外ぶたを開けるときの蒸気、ご飯をほぐすときには手がなべなどに当たらないように注意する**
やけどの原因になります。

**本体を持ち運ぶときは、プッシュボタンに触れない**
外ぶたが開いて、けが・やけどをすることがあります。

**水のかかるところや、火気の近くでは使用しない**
感電・漏電・変形の原因になります。

**専用なべ以外は使用しない**
なべが過熱したり、異常動作の原因になります。

**壁や家具の近くで使わない**
**キッチン用収納棚などで使うときは、中に蒸気がこもらないようにする**
蒸気または熱で壁や家具を傷め、変色・変形の原因になります。

**不安定な場所や熱に弱い敷物の上では使用しない**
火災の原因になります。

**荷重強度が不足しているスライド式テーブルでは使わない**
スライド式テーブルが破損して炊飯ジャーが落下し、けが・やけどの原因になります。
荷重強度は、1.0Lタイプで15kg以上、1.8Lタイプで20kg以上のものをお使いください。

**お手入れは冷えてから行う**
高温部に触れ、やけどの恐れがあります。

**差込みプラグを抜くときは、電源コードを持たずに必ず先端の差込みプラグを持って引き抜く**
感電・ショートして発火することがあります。

**電源コードを巻き取るときは差込みプラグを持って行う**
差込みプラグが当たって、けがをすることがあります。

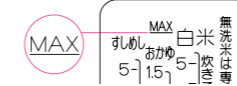
**心臓用ペースメーカーをお使いの方は、本製品のご使用にあたって医師とよくご相談ください**
本製品の動作がペースメーカーに影響を与えることがあります。

**使用時以外は、差込みプラグをコンセントから抜く**
けが・やけど・絶縁劣化による感電・漏電火災の原因になります。

## お願い

**磁気に弱いものを近づけない**
テレビ・ラジオなどは、雑音の入る恐れがあります。
キャッシュカード・自動改札用定期券・カセットテープなどは、記憶が消える恐れがあります。

**本体(特に蒸気口)には、ふきんなどをかけない**
外ぶたなどの変形・変色の原因になります。

**なべの3分の2(なべに表示しているMAXの線)以上に水を入れて炊飯しない**

**なべに傷をつけたり変形させない**
うまく炊けない原因になります。

**本体庫内やなべに異物(ご飯粒・米粒など)がついたまま使用しない**
うまく炊けない原因になります。

**空だきをしない**
故障の原因になります。

**水をかけたり水分を含んだものの上に置かない**
感電・故障の原因になります。

**IHクッキングヒーターの上で使わない**
故障の原因になります。

**直射日光があたる所で使わない**
変色の恐れがあります。

**他の電気機器に蒸気が当たる場所では使用しない**
蒸気により、電気機器の火災・故障・変色・変形の原因になります。

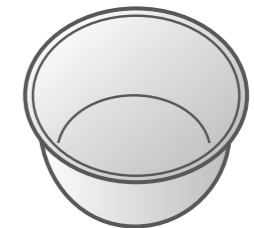
**吸・排気口をふさぐような場所(じゅうたん・ビニール袋・アルミ箔などの上)で使用しない**
故障の原因になります。

## なべを傷めないために

**なべのフッ素被膜は傷がつくと、はがれる原因になりますので、ていねいなお取り扱いをお願いします。フッ素被膜を傷めないために次のことをお守りください。**

〈準備のとき〉
- 米に混じっている異物(石など)を取り除いてから米を洗う
- 泡立て器などで洗米しない
- 炊飯ジャー以外では使わない

〈炊き上がったとき〉
- なべで酢を混ぜない(すしめしなど)
- 金属製のおたまは使わない(おかゆなど)
- たたいたりしない(よそうときなど)

〈お手入れのとき〉
- スプーンや食器類を入れない
- 調味料を使った場合は、すぐに洗う
- スポンジなどのやわらかいもので洗う
- シンナー・ベンジン・みがき粉・たわし類(ナイロン・金属製など)・漂白剤などを使わない

**お知らせ**

**なべのフッ素被膜は使用により消耗します。**
- 色むらができたり、はがれることがありますが、性能や衛生上の支障や、人体への影響(害)はなく炊飯や保温をするうえで問題なくご使用いただけます。
- フッ素被膜のはがれが気になるときや、なべが変形したときは、購入できます。

# 各部のなまえと扱い方

蒸気口セット

蒸気口
●炊飯時に蒸気が出て高温になるので注意してください。

外ぶた

プッシュボタン
外ぶたを開けるときに押す
●圧力式で密閉度を上げて炊くために開くまで少し時間がかかることがあります。

ハンドル
持ち運びのときに使う

差込みプラグ

操作部

電源コード

出し方
差込みプラグを持って引く
（赤マーク以上引き出さない）

しまい方
差込みプラグを持って、2～3cm引いて戻すと自動的に巻き込む

吸気口
（本体底部）

排気口
（本体裏側）

安全弁
圧力調整装置が目詰まりしたり、故障などの場合に異常な圧力を抜くなどの安全機構
●分解しないでください。
お手入れ方法は
→ P.31

内ぶたとっ手（左右2ヵ所）
内ぶたを持ち運ぶときに使う

内ぶたセット止め具
内ぶたセットの取りはずし・取りつけのときに使う
●お手入れ後、内ぶたセットを必ず取りつけます。
→ P.32

内ぶたセット

ふたセンサー

外ぶたパッキン

蒸気口

内ぶた
パッキン

なべ

圧力調整装置
炊飯時に圧力の調整を行う
●分解しないでください。
お手入れ方法は
→ P.31

本 体

しゃもじ受け取りつけ部（左右2ヵ所）

しゃもじ受けのつけ方
●2ヵ所のツメを本体に強めに押しつけながら（①）、脚をしゃもじ受け取りつけ部の穴に差し込む（②）

しゃもじ受けのはずし方
●しゃもじ受けをひねりながらはずす

① 脚 ツメ
しゃもじ受け ②
取りつけ部

サイドセンサー

## 操作部

●キーは確実に押してください。
●報知音の変化や、「炊飯」キー、「とりけし」キー中央の（●、━）は、目の不自由な方へ配慮したものです。

## 付属品

# 米のお話

## 米の呼び名

●米は精米や加工のしかたにより呼び名がかわります。

「ぬか層と胚芽(はいが)」がだんだん除かれていく

もみ殻　ぬか層　胚乳(はいにゅう)　胚芽(はいが)

もみ

- **玄米**　もみからもみ殻を取り除いたもの
- **3分づき**　玄米から「ぬか層と胚芽」を約3割取り除いたもの
- **5分づき**　玄米から「ぬか層と胚芽」を約5割取り除いたもの
- **7分づき**　玄米から「ぬか層と胚芽」を約7割取り除いたもの
- **白米**　玄米から「ぬか層と胚芽」を完全に取り除いたもの
- **無洗米**　白米の表面に残る細かいぬかを取り除いたもの

**胚芽(はいが)精米**　玄米の胚芽を残してぬか層を取り除いたもの

●胚芽精米は、特殊な精米技術で精米したもので、家庭用精米機ではできません。お米屋さんで、ご購入ください。

**発芽玄米**　玄米を加工して胚芽の部分が膨らんで芽が出る寸前のもの

●普通の玄米に比べ、やわらかく食べやすいように加工されています。また栄養素の一つであるギャバ(ガンマーアミノ酪酸)が、多く含まれています。

# 玄米活性のお話

●この製品では玄米を炊くことができます。
また、玄米を活性化させ栄養価を高める炊き方として「玄米活性」メニューが選べます。

## 玄米活性メニュー

「玄米活性」メニューを選んで玄米を炊飯すると、まず玄米を活性化させる工程に入り、その後、自動的に通常の玄米炊飯工程に移ります。

玄米を活性化させる工程では、なべ内の温度を約40℃で2時間維持しますので炊き上がりまで約3時間15分～約3時間40分ぐらいかかります。玄米が活性化することにより栄養素の一つである※ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)の量が元の玄米の約1.5倍に増加します。また、通常の玄米炊飯に比べてやわらかく食べやすくなります。

※ギャバとは
　ギャバ(ガンマーアミノ酪酸)はアミノ酸の一種で血圧を下げたり、神経を鎮める効果があるといわれています。



# おいしく炊いて・おいしく保温

## おいしく炊く

### 米を正しく計る

必ず付属の計量カップすりきりで計ります。計量米びつや市販のカップ(200mL)では、差が出ます。

### 手早く洗う

1回目は、たっぷりの水で手早く洗って、水をすぐに捨てます。このあと、4～5回水をかえ、ぬか分をよく洗い流します。

### 正しく水加減をする

| 米の種類 | 水　加　減 |
| --- | --- |
| 軟質米<br>胚芽精米 | 水位目盛どおり |
| 新米 | 水位目盛より少なめ |
| 古米<br>硬質米 | 水位目盛より少し多め※ |

※「水位目盛より少し多め」で炊くときは、ふきこぼれ防止のため、ややもちもちメニューで炊いてください。

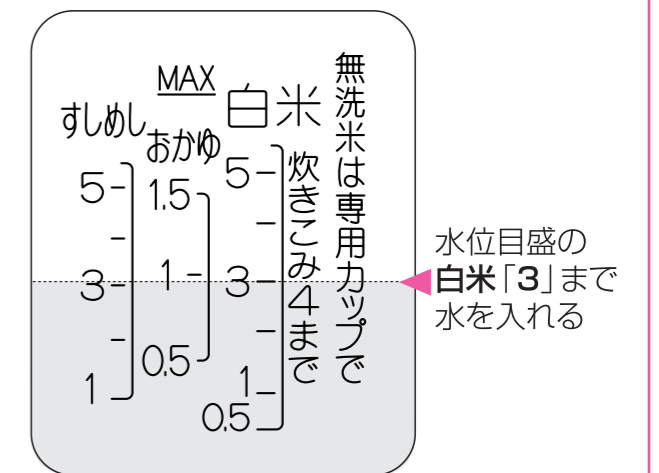
例：白米・無洗米とも3カップのとき

●例の水位目盛は1.0Lサイズ

### アルカリ度の強い水を使わない

黄変したり、べたついたご飯になります。

### 炊き上がったら、すぐにほぐす

余分な水分が逃げて、ふっくらおいしくなります。

## おいしく保温

### なべの中でご飯を保存する場合は、必ず保温機能を使う

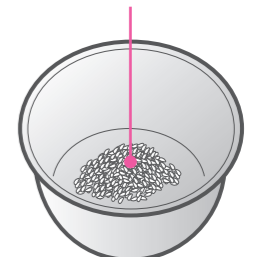
●差込みプラグを抜いた状態、または、保温を取り消した状態で保温機能を使わずになべの中でご飯を保存するといやなにおいの原因になります。

### ご飯の乾燥・いやなにおい・変色を防ぐために、このような保温はしない

- ●ご飯のつぎたし
- ●冷めたご飯からの保温
- ●炊きこみ・おこわなどの具や調味料を加えて炊いたご飯
- ●コロッケ・みそ汁などご飯以外のもの
- ●24時間(高め保温では12時間)以上
- ●しゃもじを入れたまま

### 少量のご飯は、なべ中央に盛る

なべ中央に盛る

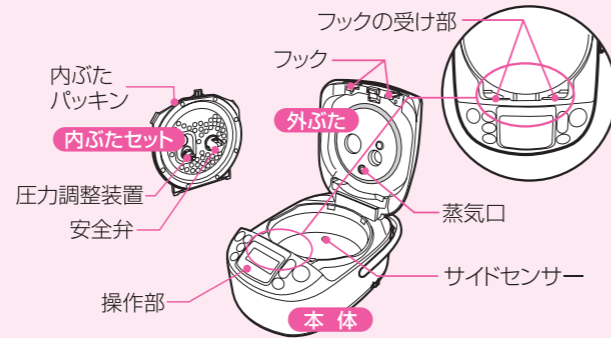
### 12時間以上の保温をするときは「標準保温」にする

# ご飯の炊き方

## 基本的な炊き方

初めてお使いになるときは、
なべ・内ぶたセット・蒸気口セット・付属品を洗ってください。 → P.29

### 1 炊飯まえに確認する

右図の各部にご飯粒や雑穀などの異物が付着しているときはお手入れをする → P.31

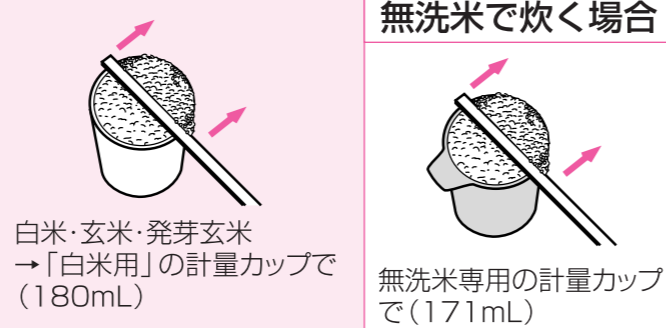
●米粒や異物があると外ぶたが完全に閉まらず、炊飯中に外ぶたと本体の間から蒸気がもれたり、外ぶたが開いて内容物がふき出す恐れがあります。

### 2 付属の計量カップで米を計る

米の計量は、付属の計量カップを用い、すりきりで計る

●目詰まりしやすいアマランサスなどの雑穀は混ぜて炊かないでください。
圧力調整装置・安全弁を詰まらせることがあり危険です。

白米・玄米・発芽玄米
→「白米用」の計量カップで（180mL）

**無洗米で炊く場合**

無洗米専用の計量カップで（171mL）

### 3 米を洗って、水加減をする

平らな台の上で、炊きたいメニューの目盛に合わせて水を入れる → P.14

米を平らにならす

水の量は、米のカップ数に合わせる

●水にひたさなくてもすぐに炊けます。ひたしておくと、少しやわらかめに炊き上がります。

**無洗米で炊く場合**

**無洗米のひと粒ひと粒が水になじむように2～3回やさしくかき混ぜてから、水加減をする**

水位目盛は、白米の場合と同じです。

●無洗米は、精米製法などにより米の表面にデンプン質が多く残っている場合があります。米のデンプン質で、水が白くにごっていると焦げ・ふきこぼれ・炊き上がりが悪くなる原因になります。白くにごるときは、1～2度水を入れかえてすすぎます。

### 4 なべを本体に入れて、内ぶたセットと蒸気口セットを取りつけ外ぶたを閉め、差込みプラグを差し込む

なべ外側・本体庫内の水分や異物をふき取り、なべを本体に入れる

●外ぶたは「カチッ」と音がするまでゆっくりと確実に閉めてください。

### 5 （メニュー）で、メニューを選ぶ

キーを押すごとに、「▲」を移動させてメニューを選ぶ

●キーを押し続けると、早送りができます。「ふつう」に戻ると止まります。

●「白米（しゃっきり・ややしゃっきり・ふつう・ややもちもち・もちもち）」・「熟成炊き」・「玄米」・「玄米活性」は、一度選んで炊飯すると、次に選び直して炊飯するまで記憶されます。

●**熟成炊き** ： じっくりと時間をかけて米の旨みをひきだすメニューです。

●**白米急速** ： 白米を早く炊きたいときに選びます。少しかためになります。

**無洗米で炊く場合**

**（無洗米）で無洗米選択したあと、**

**（メニュー）でメニューを選ぶ**

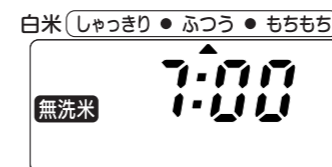
●無洗米での「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」・「ケーキ」は選べません。

## 無洗米選択

### 無洗米選択のしかた

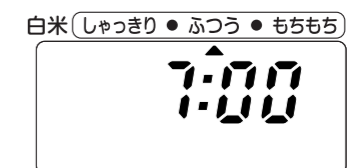
**1** （無洗米）を押す

●「玄米」・「玄米活性」・「玄米がゆ」・「ケーキ」がメニュー選択されている状態で「無洗米」キーを押すと、メニュー選択は「無洗米・ふつう」へ移ります。

**2** 表示部に 無洗米 が表示される

**3** 無洗米選択を完了

### 無洗米選択の解除

**1** （無洗米）を押す

**2** 表示部の 無洗米 が消える



**3** 無洗米選択の解除を完了

# ご飯の炊き方 つづき

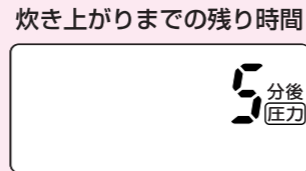
## 6  を押す

点灯

炊飯ランプ（炊飯）が点灯し、炊飯開始のメロディー（ブザー）が鳴る

むらしになると、炊き上がりまでの残り時間を表示する

炊き上がりまでの残り時間

5 分後 圧力

## 7 炊き上がりのメロディー(ブザー)が鳴り、保温に切りかわったらすぐにご飯をほぐす

**蒸気が出ないことや圧力の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。**

点灯

炊き上がると自動的に保温に移り、標準保温ランプ（保温 標準）が点灯し、1時間（h）単位で保温経過時間を表示する

すぐにほぐして余分な水分を逃がし、ご飯のかたまり・べたつきをおさえる

●保温を取り消して、再び保温にすると「0h」の表示に戻ります。

●炊飯終了時の報知音は他の報知のしかたに切りかえることができます。
→ P.21

保温経過時間

0h

## 8 使用後は（とりけし）を押し、差込みプラグを抜く

**お願い**

**蒸気が出ないことや圧力の表示が消えていることを確認してから外ぶたを開けてください。**

●炊飯途中で外ぶたを開けたり、炊飯を止める場合、「とりけし」キーを1秒以上押します。蒸気口から蒸気が勢いよく出ますので注意してください。

●圧力の表示が消えたあとでも、プッシュボタンが重く感じたら無理に外ぶたを開けず、冷ましてから開けてください。内容物がふき出して、やけどの恐れがあります。

●圧力をかけているメニューでは、炊飯開始から約10分で圧力がかかります。圧力がかかり始めてから保温になるまでは、安全のため、プッシュボタンを押しても外ぶたは開きません。

**お知らせ**

●炊飯の状態により、炊き上がったご飯の底面がうすく焦げることがあります。

●米をつつみこんで炊くために、ご飯の中央部がややくぼむことがあります。

●連続して炊くときは、本体や外ぶたを人肌程度に冷ましてください。熱いとうまく炊けません。

### 炊き上がりまでの時間の目やす・圧力をかけているメニュー

| | | 圧力をかけているメニュー | 普通の米 | | 無洗米 | |
|---|---|---|---|---|---|---|
| | | | 1.0Lサイズ | 1.8Lサイズ | 1.0Lサイズ | 1.8Lサイズ |
| 白米 | しゃっきり | ● | 約50分～1時間 | 約55分～1時間10分 | 約50分～1時間 | 約55分～1時間10分 |
| | ややしゃっきり | ● | 約50分～1時間 | 約55分～1時間10分 | 約50分～1時間 | 約55分～1時間10分 |
| | ふつう | ● | 約50分～1時間 | 約55分～1時間10分 | 約50分～1時間 | 約55分～1時間10分 |
| | ややもちもち | ● | 約50分～1時間 | 約55分～1時間10分 | 約50分～1時間 | 約55分～1時間10分 |
| | もちもち | ● | 約50分～1時間 | 約55分～1時間10分 | 約50分～1時間 | 約55分～1時間10分 |
| 熟成炊き | | ● | 約1時間10分～1時間20分 | 約1時間15分～1時間30分 | 約1時間10分～1時間20分 | 約1時間15分～1時間30分 |
| 白米急速 | | ● | 約29～45分 | 約29～50分 | 約30～45分 | 約30～50分 |
| 炊きこみ | | ● | 約1時間5分～1時間15分 | | 約1時間5分～1時間15分 | |
| すしめし | | | 約50分～1時間 | 約55分～1時間10分 | 約50分～1時間 | 約55分～1時間10分 |
| おかゆ | | | 約55分～1時間10分 | | 約55分～1時間10分 | |
| おこわ | | | 約50分～1時間 | | 約50分～1時間 | |
| 玄米 | | ● | 約1時間5分～1時間30分 | | – | |
| 玄米活性 | | ● | 約3時間15分～3時間40分 | | – | |
| 玄米がゆ | | | 約1時間20分～1時間45分 | | – | |
| 発芽玄米※ | | ● | 約50分～1時間 | 約55分～1時間10分 | 約50分～1時間 | 約55分～1時間10分 |

●電圧100V・室温20℃・水温18℃の場合。

●時間は炊飯をはじめてから保温になるまでの時間です。また電圧・室温・季節・水加減などによりかわります。

●炊きこみは、米に調味料をしっかり含ませおいしく炊き上げるため、炊き上がりまでの時間が長くかかります。
（予熱の時間が約30分かかります。）

●「ケーキ」は、圧力をかけていません。

※発芽玄米は、白米の「ややもちもち」メニューで炊いてください。

# メニュー

## 白米のもちもち度

この製品では、白米のもちもち度（白米を炊くときの粘りと弾力の程度）を次の5段階で炊きわけることができます。

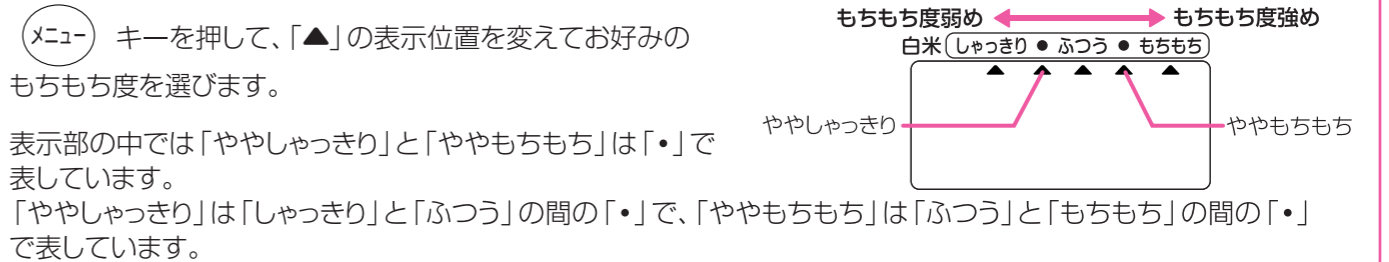
（メニュー）キーを押して、「▲」の表示位置を変えてお好みのもちもち度を選びます。

もちもち度弱め ⟷ もちもち度強め

白米（しゃっきり ● ふつう ● もちもち）

ややしゃっきり　ややもちもち

表示部の中では「ややしゃっきり」と「ややもちもち」は「•」で表しています。

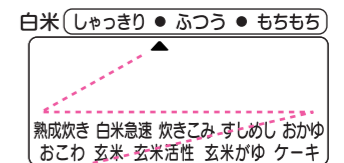
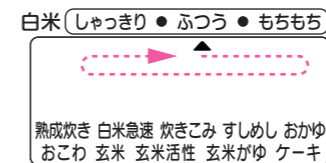
「ややしゃっきり」は「しゃっきり」と「ふつう」の間の「•」で、「ややもちもち」は「ふつう」と「もちもち」の間の「•」で表しています。

キーを押すごとに、各メニューを点滅させてメニューを選ぶ

●キーを押し続けると、早送りができます。

### メニューの動き方

例:白米（もちもち度）の「ふつう」が記憶されている場合

**1** まず「▲」の位置が「ふつう」→「ややもちもち」→「もちもち」→「しゃっきり」→「ややしゃっきり」の順に変わります。

**2** 次にキーを押すと「熟成炊き」→「白米急速」→「炊きこみ」→「すしめし」→「おかゆ」→「おこわ」→「玄米」→「玄米活性」→「玄米がゆ」→「ケーキ」の順に点滅します。

# ご飯の炊き方 つづき

## メニューの炊き方

| メニュー | 米 | 水位目盛 | 炊飯容量（カップ数） | アドバイス |
|---|---|---|---|---|
| 白米 しゃっきり | 白米/無洗米 | 白米 | 1.0L：0.5〜5.5<br>1.8L：1〜10 | ●粘り少なめで、しゃっきりとしたご飯に炊き上げます。 |
| 白米 ややしゃっきり | 白米/無洗米 | 白米 | 1.0L：0.5〜5.5<br>1.8L：1〜10 | ●「ふつう」よりもやや低めの圧力で炊き、やや粘り少なめ、弾力おさえめのご飯に炊き上げます。 |
| 白米 ふつう | 白米/無洗米 | 白米 | 1.0L：0.5〜5.5<br>1.8L：1〜10 | ●この製品の標準のもちもち度に炊き上げます。 |
| 白米 ややもちもち | 白米/無洗米 | 白米 | 1.0L：0.5〜5.5<br>1.8L：1〜10 | ●「ふつう」よりもやや高めの圧力で粘り・弾力を引き出して炊き上げます。 |
| 白米 もちもち | 白米/無洗米 | 白米 | 1.0L：0.5〜5.5<br>1.8L：1〜10 | ●5つのもちもち度の中で最も高い圧力で炊きます。「ややもちもち」に比べ、より強い粘りや弾力のあるご飯に炊き上げます。 |
| 熟成炊き | 白米/無洗米 | 白米 | 1.0L：0.5〜5.5<br>1.8L：1〜10 | ●じっくりと時間をかけて米の旨みをひきだすメニューです。 |
| 白米急速 | 白米/無洗米 | 白米 | 1.0L：0.5〜5.5<br>1.8L：1〜10 | ●白米を早く炊きたいときに選びます。 |
| 炊きこみ | 白米/無洗米 | 白米 | 1.0L：0.5〜4<br>1.8L：2〜6 | ●具は米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。<br>●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。<br>●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。薄めなかったり、よく混ぜないと焦げがきつくなったり、うまく炊けないことがあります。 |
| すしめし | 白米/無洗米 | すしめし | 1.0L：1〜5.5<br>1.8L：1〜10 | |
| おかゆ | 白米/無洗米 | おかゆ | 1.0L：0.5〜1.5<br>1.8L：0.5〜2.5 | ●具は米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。<br>●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。<br>●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。<br>●青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。<br>●玄米・分づき米は炊けません。 |
| おこわ | もち米・白米/無洗米 | おこわ<br>（もち米と白米を混ぜた場合は少し多め） | 1.0L：1〜4<br>1.8L：2〜6 | ●具は水加減をしたあと、米の上にのせます。<br>●調味料はだし汁や水などで薄めて米に加え、水加減したあと、なべの底からよく混ぜます。 |
| 玄米 | 玄米 | 玄米 | 1.0L：1〜4<br>1.8L：2〜8 | |
| 玄米活性 | 玄米 | 玄米 | 1.0L：1〜4<br>1.8L：2〜8 | ●玄米を活性化させ栄養価を高めるメニューです。 → P.8 |
| 玄米がゆ | 玄米 | おかゆ | 1.0L：0.5〜1.5<br>1.8L：0.5〜2.5 | ●具は米の質量（重さ）の30〜50%が適量です。<br>●具は小さめに切り、米の上にのせて米と混ぜずに炊きます。<br>●煮えにくい具は、やや少なめにしてください。<br>●青菜類は、あらかじめゆでるなどし、必ず炊き上がってから加えます。 |

●無洗米をお使いの場合は、P10, P11「無洗米で炊く場合」参照
●無洗米の計量は、無洗米専用の計量カップをご使用ください。

## いろいろな炊き方

| 米の種類 | 米 | メニュー | 水位目盛 | 炊飯容量（カップ数） | アドバイス |
|---|---|---|---|---|---|
| 発芽玄米 | 発芽玄米・白米/無洗米 | 白米 ややもちもち | 白米 | 1.0L：0.5〜4<br>1.8L：2〜8 | ●タイマー予約炊飯および30分以上のつけ置きはしないでください。<br>●発芽玄米の種類によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けないことがあります。<br>●発芽玄米機を使用して作った発芽玄米をお使いになる場合の炊き方は、発芽玄米機を販売しているメーカーに直接問い合わせてください。 |
| 分づき米（3分づき） | 3分づき米 | 玄米 | 玄米<br>（玄米の水位目盛より少なめ） | 1.0L：1〜4<br>1.8L：2〜8 | ●銘柄や精米度によっては、ふきこぼれたり、うまく炊けない場合があります。<br>→ 水加減をしてください。 |
| 分づき米（5分・7分づき） | 5分・7分づき米 | 白米 ややもちもち | 白米<br>（白米の水位目盛より少し多め） | 1.0L：1〜4<br>1.8L：2〜8 | |

# タイマー予約炊飯

●食べたい時刻に自動的にご飯を炊き上げます。2つの予約時刻を「予約1」と「予約2」で記憶します。
●タイマー予約のまえに、現在時刻が合っているか確認してください。 → P.21

例：7：30 に炊き上げたいとき

## 1 予約 を押して、「予約1」を選ぶ

「予約1」に設定されている「6:00」が表示され、時刻表示・炊飯ランプが点滅する
●もう一度押すと「予約2」の「18:00」が表示されます。

## 2 メニュー で、炊きたいメニューを選ぶ

●「白米急速」・「炊きこみ」・「おこわ」・「ケーキ」のタイマー予約炊飯はできません。

## 3 ▲ または ▼ で、炊き上げたい時刻に合わせる

▲ キー：10分単位で進む
▼ キー：10分単位で戻る
●押し続けると10分単位で早送りができます。

## 4 炊飯 を押す

炊飯ランプが消灯し、炊き上げたい時刻「7:30」と予約ランプが点灯

メロディー（ブザー）が鳴る

●「炊飯」キーを押さないと、タイマー予約は完了しません。

お知らせ
●タイマー予約炊飯を取り消すときは、「とりけし」キーを押してください。
●予約中に現在時刻を知りたいときは、「時刻合わせ」キーの ▲ または ▼ を押してください。
●具や調味料を加えた状態でのタイマー予約炊飯はしないでください。具が腐敗したり、調味料が沈殿してうまく炊けないことがあります。

## 記憶された時刻で炊く

●予約した時刻は、「予約1」と「予約2」に記憶されています。

前回と同じ時刻で予約するときは、時刻合わせの必要はありません。

例：「予約1」に7:30、「予約2」に18:30が記憶されていたとき

## 1 予約 を押して、「予約1」または「予約2」を選ぶ

「予約1」に設定した「7:30」が表示され、時刻表示・炊飯ランプが点滅する
●もう一度押すと「予約2」に設定した「18:30」が表示されます。

## 2 メニュー で、炊きたいメニューを選ぶ

## 3 炊飯 を押す

●予約できました。

例：「予約2」の「18:30」で予約を完了したとき

### タイマー予約炊飯のおすすめ時間

| メニュー | | 普通の米 | 無洗米 |
|---|---|---|---|
| 白　米 | しゃっきり | 1時間10分～13時間まで | 1時間10分～13時間まで |
| | ややしゃっきり | 1時間10分～13時間まで | 1時間10分～13時間まで |
| | ふつう | 1時間10分～13時間まで | 1時間10分～13時間まで |
| | ややもちもち | 1時間10分～13時間まで | 1時間10分～13時間まで |
| | もちもち | 1時間10分～13時間まで | 1時間10分～13時間まで |
| 熟成炊き | | 1時間30分～13時間まで | 1時間30分～13時間まで |
| すしめし | | 1時間10分～13時間まで | 1時間10分～13時間まで |
| おかゆ | | 1時間10分～13時間まで | 1時間10分～13時間まで |
| 玄　米 | | 1時間30分～13時間まで | － |
| 玄米活性 | | 3時間40分～13時間まで | － |
| 玄米がゆ | | 1時間45分～13時間まで | － |

お知らせ
●タイマー予約炊飯のときは、少しやわらかめに炊き上がります。
●タイマー予約炊飯のときは、炊き上がりまでの残り時間を表示しません。
●おすすめ時間未満で設定すると、ブザーが鳴り、すぐに炊飯をはじめます。
●夏場など室温が高いときは、米のひたしすぎによる腐敗を防ぐため、なるべく13時間以内（無洗米は8時間以内）で設定してください。
●発芽玄米のタイマー予約炊飯はしないでください。発芽玄米は水分を吸収しやすいため、うまく炊けない場合があります。